

Velouté de petits pois, chèvre et menthe



4 pers.



10 min



20 min



INGRÉDIENTS.

500g de petits frais
écosés ou surgelés
40 à 50cl de bouillon de
légumes
1 oignon jaune
1 gousse d'ail
2 c. à soupe de chèvre frais
5 feuilles de menthe
Huile d'olive
Sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans un faitout avec un filet d'huile d'olive.
2. Ajoutez l'ail haché en fin de cuisson, les petits pois frais et mouillez avec le bouillon. Assaisonnez.
3. Laissez cuire à petit bouillon 15 min.
4. Ajoutez le chèvre frais, les feuilles de basilic hachées, et mixez le tout.
5. Si vous ne parvenez pas à venir à bout des enveloppes des petits pois et que la texture n'est pas assez lisse, passez le velouté au chinois avant de le servir.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS